MITSUBISHI

三菱IHジャー炊飯器（家庭用）

取扱説明書
メニュー集

形名

NJ-FS06

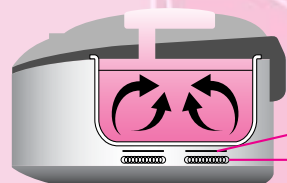
●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。

●保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。

●取扱説明書と保証書は大切に保存してください。

加熱のしくみと特長

1 IHと超音波でおいしいご飯

- 「IH（電磁加熱）」は、ヒーターや炎が発する熱を内なべに伝えるのではなく、内なべ自体を発熱させて、炊飯します。だから内なべをつつみこむように炊飯できます。
- さらに、この炊飯器では超音波を加えることで、おいしくします。
  「超音波炊飯」は、米粒に超音波（微振動）を加えながら炊飯します。
  米粒に微振動が加わることにより、米粒内への均等な水の浸透が行われ、また、溶け出すでんぷん量（うまみの素）が増加して、ねばり、甘み、つやのあるご飯が炊けます。
- 発芽玄米も超音波によって、ふっくらおいしく炊きあげます。

本体の磁力発生コイルに電流を流すと、磁力が発生。
磁力が内なべを通るとき、内なべ自体が発熱する。
本体の磁力発生コイルと超音波リングの力で内なべに超音波を発生させ、水を伝わり米の表面に作用する。

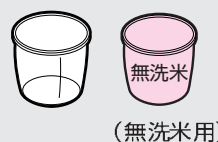
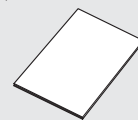
2 お米に合わせて炊き分け自在

お使いのお米の種類（白米、無洗米、発芽玄米、玄米）を選び、
それぞれの持ち味を引き出して、おいしく炊きあげます。

3 内なべは高級ステンレス5層鍋

熱伝導のよいアルミを、保温性と耐久性に優れたステンレスで挟んだ
「ステンレス5層鋼厚釜」を採用。表面はフッ素加工。

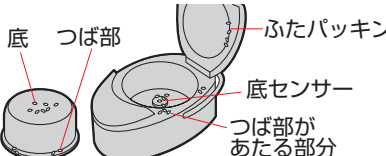
お使いになる前に

●付属品の確認

●しゃもじ:1コ	●計量カップ:2コ	●しゃもじ受け:1コ セットのしかた ➡6ページ	●取扱説明書/メニュー集（本書）:1部
	（無洗米用）		

●現在時刻の確認

- 24時間表示の時計です。（昼の12時は12：00、夜の12時は0：00）
- 工場出荷時にセットしてありますが、室温の変化などにより多少ずれることがあります。
  ずれているときは、正しく合わせてください。時計の合わせかた➡17ページ
  （ずれていると、予約炊飯のときに、予約した時刻に炊きあがらない。）

もくじ

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

禁止	接触禁止	指示にしたがう	電源プラグを抜く
分解禁止	水ぬれ禁止	ぬれ手禁止	

（本体表示）

感電注意

⚠警告

分解・修理・改造はしない

分解禁止

感電・発火・けがの原因。

＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

コンセントの単独使用

他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

感電の原因。

電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる

ほこりをとる

ほこりが付着していると、火災の原因。

水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

感電・ショートの原因。

電源プラグは根元まで確実に差込む

根元まで差込む

差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

吸・排気口やすき間にピン・針金・金属物など、異物を入れない

禁止

感電・けがの原因。

傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない

禁止

感電・ショート・発火の原因。

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない

禁止

やけど・感電・けがの原因。

電源コードを傷つけない

禁止

重い物をのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

炊飯中は絶対にふたを開けない

禁止

やけどの原因。

蒸気口や、その付近に手を触れない 特に乳幼児には注意する

接触禁止

やけどの原因。

⚠注意

次の場所では使わない

禁止

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
  火災の原因。
- 水のかかるところや、火気の近く
  感電・漏電の原因。
- 壁や家具の近く
  変色・変形の原因。
- 吸・排気口をふさぐような所
  （壁などから20cm以内、紙・布・ふきん・じゅうたんの上など）
  変色・変形・故障の原因。
- 直射日光のあたる所
  変色・変形の原因。

＊キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

禁止

ふたが開いて、やけど・けがの原因。

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ

電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがすることを防ぐため。

電源プラグを持って抜く

電源プラグを持つ

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する

医師と相談

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

お手入れは本体が冷めてから行う

本体を冷ます

やけどを防ぐため。

使用時以外は、電源プラグを抜く

電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐため。

専用の内なべ以外は使わない

禁止

過熱・異常動作の原因。

炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない

接触禁止

やけどの原因。

お願い

磁気・電波に弱い物を近づけない 4m以上はなし、ブレーカーの違うコンセントにかえる

- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない

故障・うまく炊けない原因。

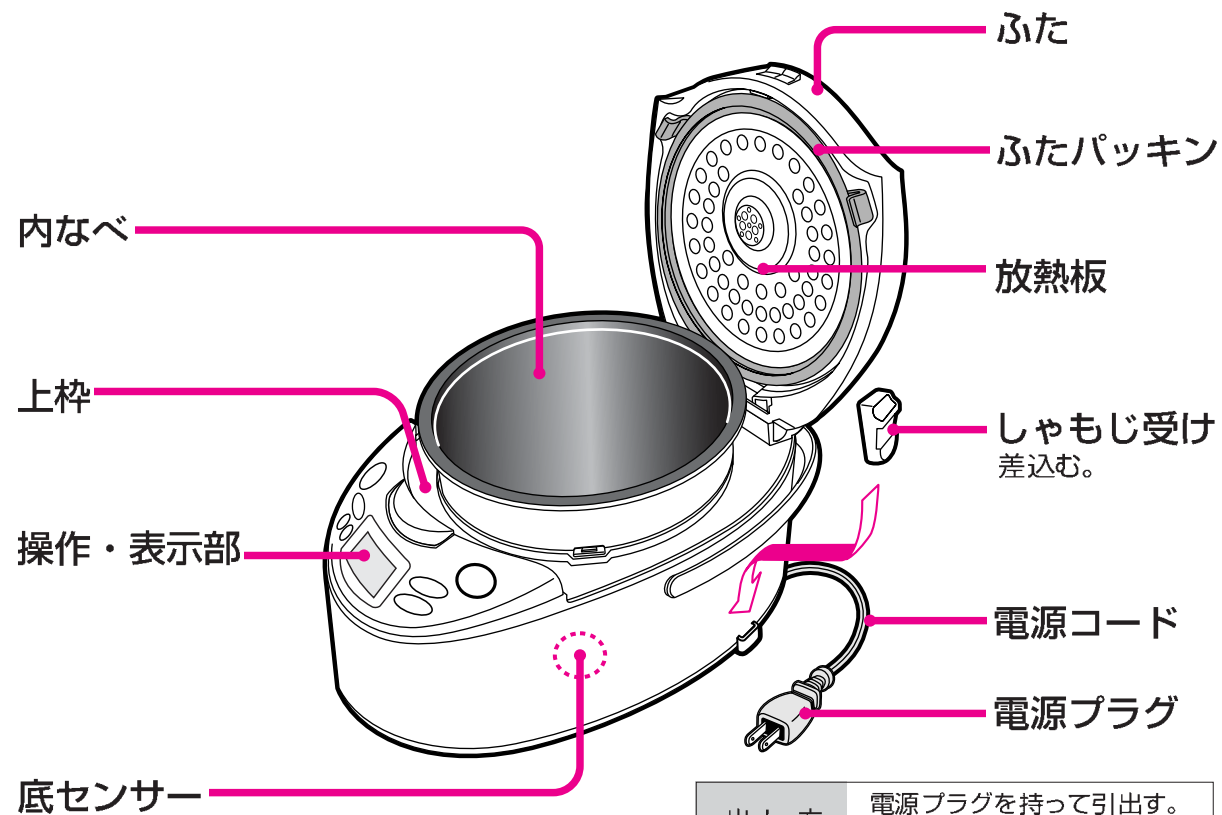
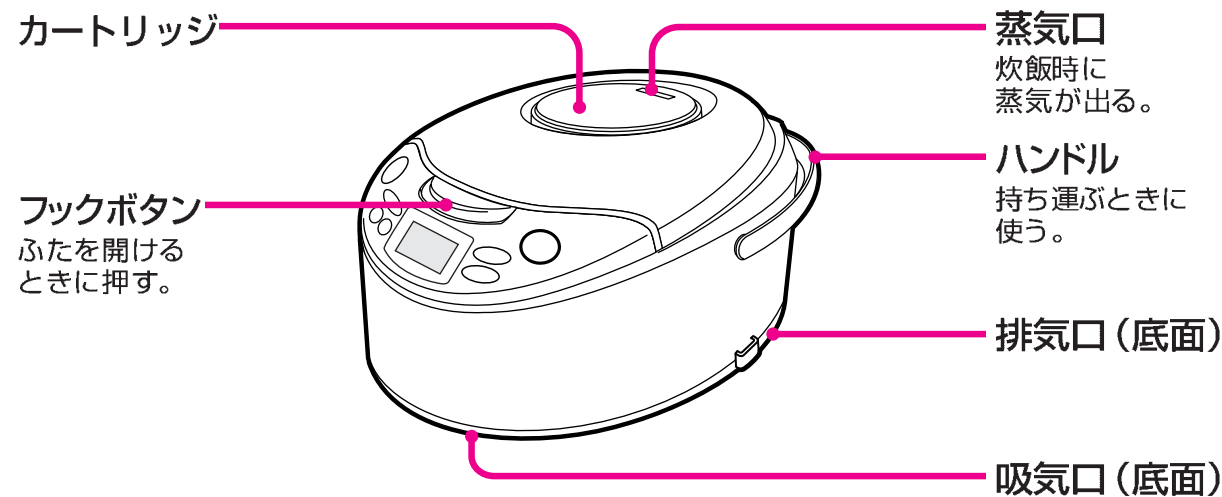
蒸気口をふきんなどでふさがない

変形・変色・故障の原因。

炊飯・保温以外には使わない

故障の原因。

各部のなまえ

本 体

出し方	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない。）
しまい方	電源プラグを持って２～３cm引いて戻すと自動的に巻込む。

操作・表示部

※キーは音がするまで確実に押してください。
※予約・炊飯・保温中は、切/つやつや保温 を押してから操作してください。

凸マーク付
● 炊飯/お急ぎ キー
▬ 切/つやつや保温 キー
※目の不自由な方々に対して配慮してあります。

切/つやつや保温 キー

- 操作をまちがえたときや保温をやめるときに押す。「ピー」
- 保温するときに押す。「ピッ」

炊飯/お急ぎ キー

- 炊飯をはじめるときに押す。「ピッ」
- ２回押すと お急ぎ になり、予熱が短縮される。「ピッ」「ピッ」 ➡11ページ

時 キー、分 キー

- 時計、予約の時間を合わせるときに押す。「ピッ」

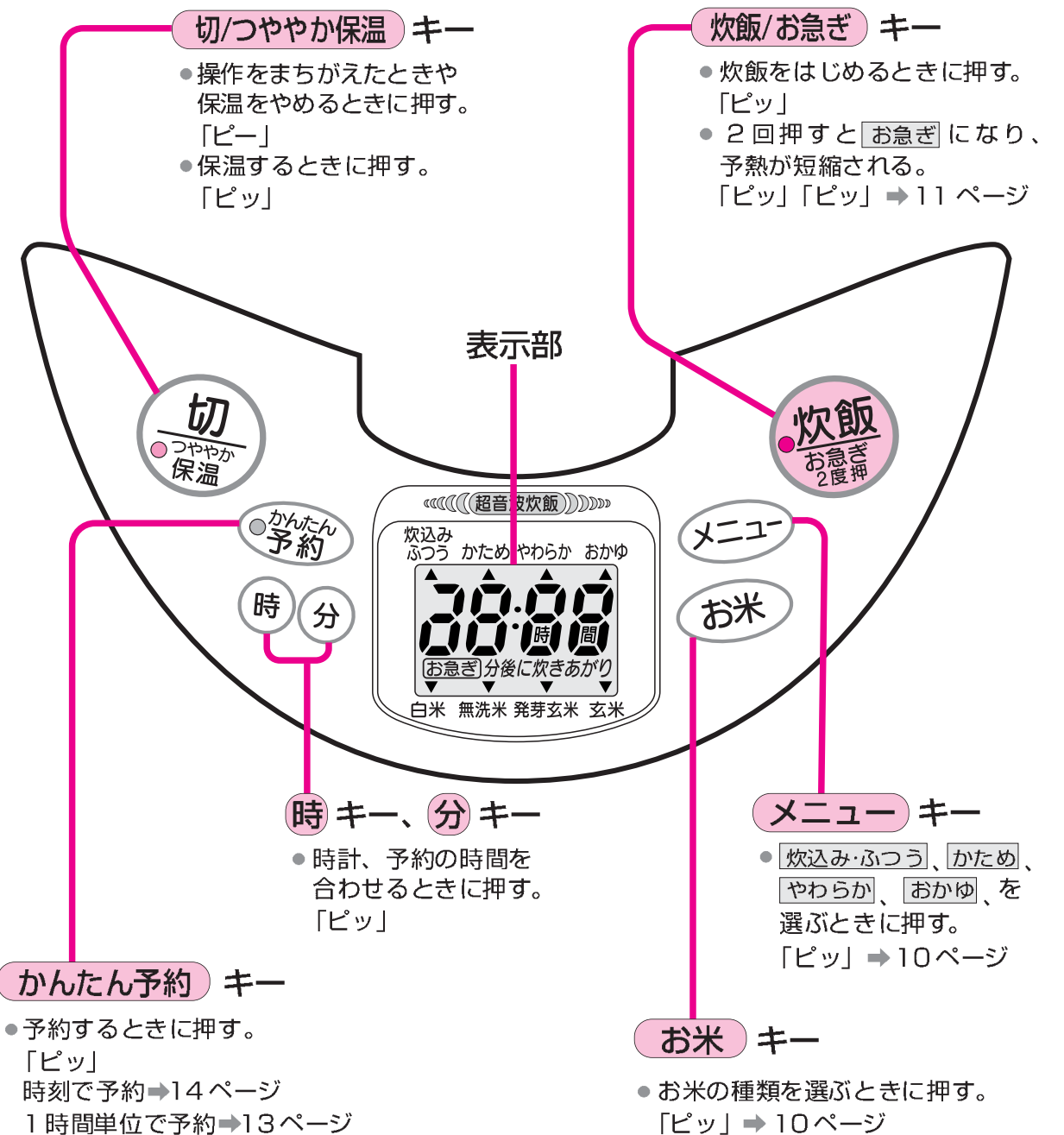
メニュー キー

- 炊込み･ふつう、かため、やわらか、おかゆ、を選ぶときに押す。「ピッ」 ➡10ページ

かんたん予約 キー

- 予約するときに押す。「ピッ」
  時刻で予約➡14ページ
  １時間単位で予約➡13ページ

お米 キー

- お米の種類を選ぶときに押す。「ピッ」 ➡10ページ

ご飯の炊きかた

準 備

1 お米をはかってとぐ

1 お米をはかる

（発芽玄米は、白米２合に対し、発芽玄米１合の割合がおすすめです。）

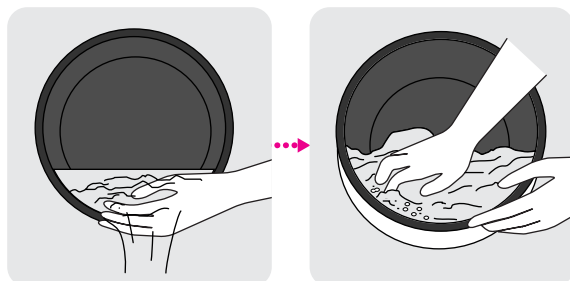
- 付属の計量カップすりきり１杯で、約 180mL＝約 150g。(約１合)
- 無洗米は無洗米用計量カップを使う。(１杯約 170mL ＝約 147g)

○ 良い例（１合）　× 悪い例

（うまく炊けない原因）

2 お米をとぐ

（無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。）

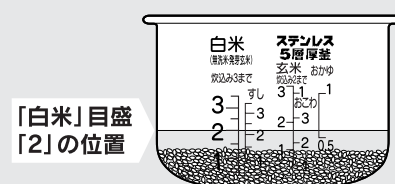
内なべでお米がとげる

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

「とぐ➡水で流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- 充分に洗米する。

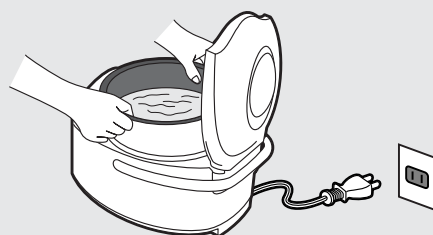
（不充分なときは、におい・変色・こげの原因）

2 水加減をして内なべを本体に入れる

例：２カップの「白米」を炊くとき

米を水平にならす

- メニュー、カップ数に合った水位目盛で水加減をする。➡ 12 ページ

（水位目盛はめやすです。お米の種類、お好みに合わせて水の量を加減（半目盛以内）してください。）

米の種類	水加減のめやす
軟質米・胚芽米	目盛どおり
新米	目盛より少なめ
古米・硬質米	目盛より少し多め

放熱板、カートリッジをつけ忘れない
（つけ忘れるとふきこぼれてやけどの原因）
放熱板をつけないとふたが閉まらない

- 放熱板や内なべの外側の、水分、汚れ、米粒はきれいにふきとる。
- 内なべの出し入れは真っすぐ行う。

（傾けて行うと、内なべや本体に傷をつける原因）

- お湯（50℃以上）やアルカリ水の pH9 以上での炊飯はしない。(べちゃつき・黄変の原因)

＊洗米後、すぐに炊飯できます。

炊 飯

3 電源プラグを差込み炊飯する

ランプ点灯

- むらしに入ると、表示部は炊き上がりまでを１分刻みで表示

- お米の種類、メニューに合った炊きかたを選ぶ。
- キーの操作は各ページを参照する。

■お知らせ■

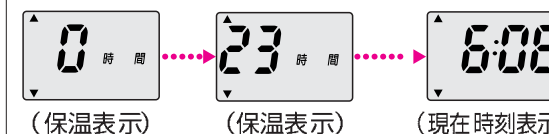
- 電源プラグを差込んだときに、光がでることがありますが、異常ではありません。
- 炊飯が始まると「ブーン」という音がしますが、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH 特有の通電音によるもので故障ではありません。

炊きあがり➡保温

4 ブザーが鳴ったらご飯をほぐす

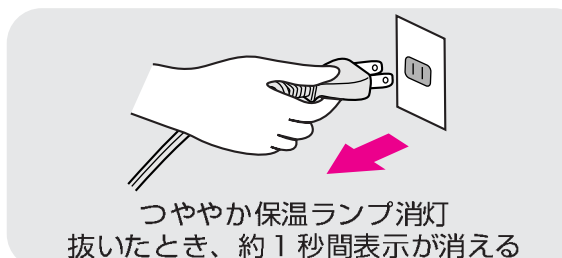
自動的に保温になる
つややか保温ランプ点灯

- 保温に入ると、表示部は保温経過時間を１時間単位で 24 時間まで表示（１時間未満は「０時間」を表示）
- 24 時間を過ぎると、現在時刻を表示

（保温表示）　（保温表示）　（現在時刻表示）

- 炊きあがると「ピー」音が５回鳴る。
- 約 15分以内にほぐして余分な水分を逃がす。（そのままにしておくと、べちゃつきの原因）
- 上枠につゆが落ちることがあるのでふきとる。
- 炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない。（やけどの原因）
- 保温について➡ 16 ページ

■お知らせ■

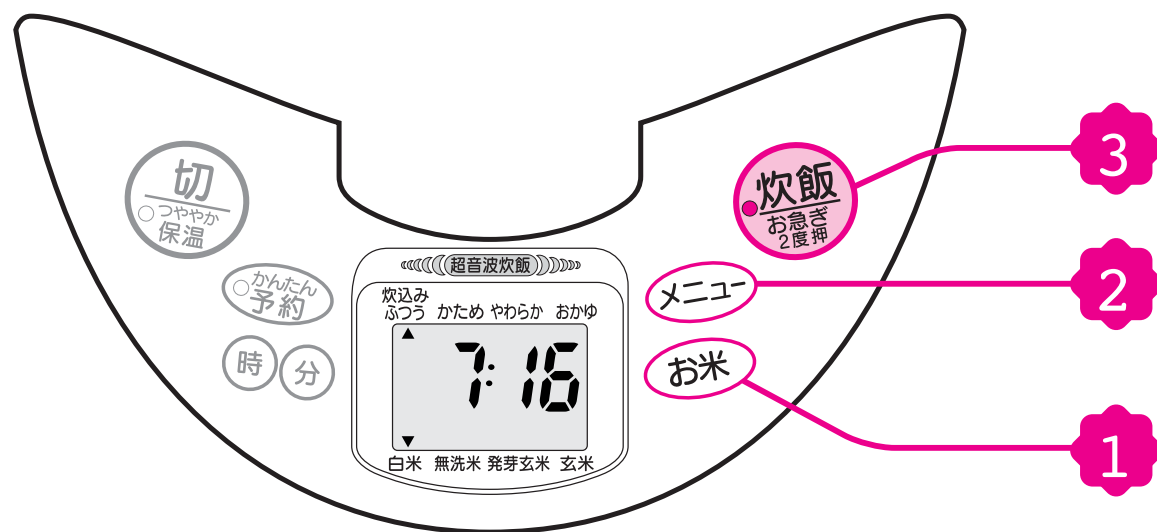
保温中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

5 使用後は 切/つややか保温 を押し、電源プラグを抜く

つややか保温ランプ消灯
抜いたとき、約１秒間表示が消える

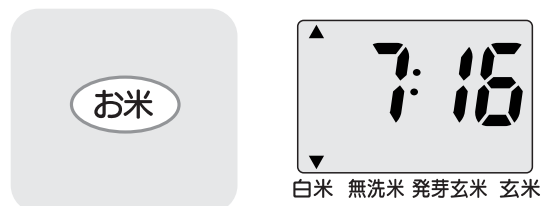
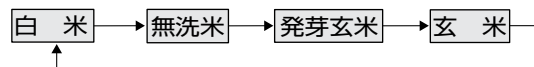
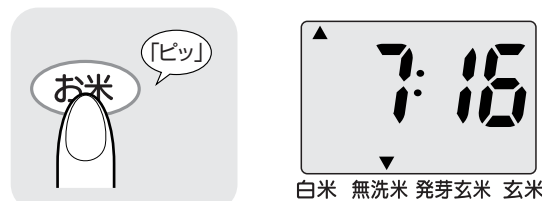
使いかた

炊きかたを選ぶ

お米 キーの選択

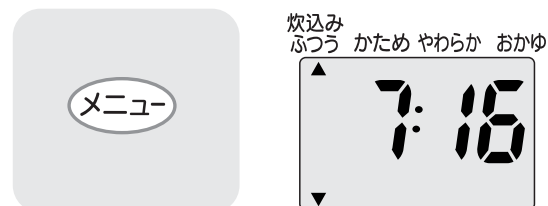
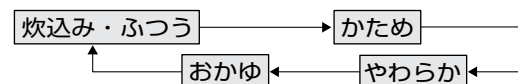
お米	説明
白　米	洗米して炊く米（白米）・胚芽米・もち米などのとき。
無　洗　米	洗わずに炊ける米のとき。 ●計量カップは無洗米用計量カップを使う。 ●炊く前に底から軽くかき混ぜる。
発芽玄米	発芽玄米・五穀玄米などのとき。 ●予約はしない。（腐敗・炊けない原因） ●炊きあがったら 切/つややか保温 を押して保温をやめる。 ●保温はしない。（におい・変色の原因）
玄　米	玄米・５分づきより玄米に近いとき。 ●炊飯容量は３カップ（炊込みは２カップ）までとする。 ●米をとぐときは、軽く洗い、あまり強くとがない。 ●圧力なべとは炊飯原理がちがうため、味や炊きあがり状態が異なる。 ●炊きあがったら 切/つややか保温 を押して保温をやめる。 ●保温はしない。（におい・変色の原因）

1 お米 を選ぶ

➡11ページ

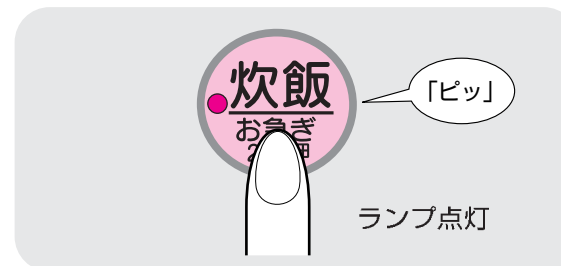
●あらかじめ 白　米 がセットされている。

●押すごとに▼マークが

にかわるのでお米の種類を選ぶ。
（白　米 に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

●一度設定すると、その設定を記憶する。

2 メニュー を選ぶ

➡12ページ

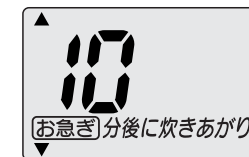
●あらかじめ 炊込み・ふつう がセットされている。

●押すごとに▲マークが

にかわるのでお好みに選ぶ。
ただし、お米 が 発芽玄米、玄米 のとき かため、やわらか は選べない。
（炊込み・ふつう に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

● 炊込み・ふつう、かため、やわらか は一度設定すると、その設定を記憶する。

3 炊飯/お急ぎ を押す

むらしになると…

●表示部は炊きあがりまでの残り時間を表示。

お急ぎ 急いで炊くときは 炊飯/お急ぎ を２回押す

むらしになると…

●表示部は炊きあがりまでの残り時間を表示。

●通常より約10分早く炊きあがる。
●炊飯容量は、仕様（裏表紙）参照。
●少しかために炊きあがる。
●予約炊飯のときは使えない。

使いかた

炊きかたを選ぶ（つづき）

メニュー キーの選択（キーと水位目盛の設定のしかた）

白米 無洗米　水位目盛 白米　メニュー 炊込み・ふつう かため やわらか

発芽玄米　水位目盛 白米　メニュー 炊込み・ふつう

玄米　水位目盛 玄米　メニュー 炊込み・ふつう

- 玄米・分づき米で５分づきより玄米に近いとき。

すし　水位目盛 すし　メニュー 炊込み・ふつう

おかゆ　水位目盛 おかゆ　メニュー おかゆ

- 炊飯容量は１カップまでとする。
- おかゆ 以外のメニューで炊かない。（ふきこぼれの原因）
- 保温はしない。（のり状になる。）

（炊きあがったら 切/つやや か保温 を押して、保温をやめる。）

胚芽米　水位目盛 白米　メニュー 炊込み・ふつう かため やわらか

- 米をとぐときは、胚芽がとれてしまうのであまり強くとがない。
- 保温はしない。（におい・パサつきの原因）

炊込み　水位目盛 白米 玄米　メニュー 炊込み・ふつう

おこわ　水位目盛 おこわ　メニュー 炊込み・ふつう

- 炊飯容量は３カップ（玄米 は２カップ）までとする。
- 具は、米の上にのせる。

（具と米をかき混ぜたり、具の量が多いと上手に炊けない場合がある。）

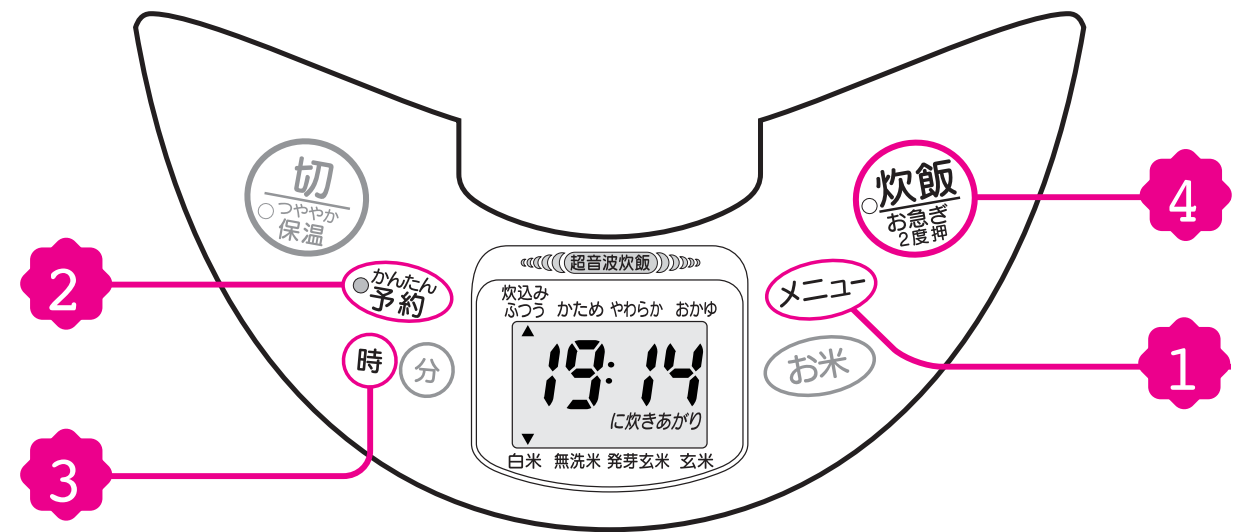
- 予約はしない。
- 保温はしない。（におい・変色の原因）

（炊きあがったら 切/つややか保温 を押して、保温をやめる。）

炊きあがりまでの時間のめやす

	白　米	無洗米	発芽玄米	玄　米
ふつう	約47～50分	約44～47分	約45～64分	約86～95分
かため	約41～46分	約41～47分		
やわらか	約48～56分	約46～56分		
炊込み	約45～55分	約45～55分	約49～57分	約91～98分
すし	約41～46分	約41～46分		
おかゆ	約53～62分	約53～62分	約72～82分	約100～120分
おこわ	約38～46分			

- 電圧 100 V、室温 20 ℃、水温 18 ℃、水加減は標準水位の場合。
- 米や具の種類、量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより多少変わります。
- お急ぎ では、約１０分短くなります。

「１時間単位」で予約して炊く

例：３時間後に食べたいとき

1 メニュー などを選ぶ

➡10ページ 1 ～ 2

2 かんたん予約 を２回押す

予約ランプ点灯
炊飯／お急ぎランプ点滅

3 時 を押してお好みの時間に合わせる

- 押すごとに、１～１２時間にかわる。

（１時間に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

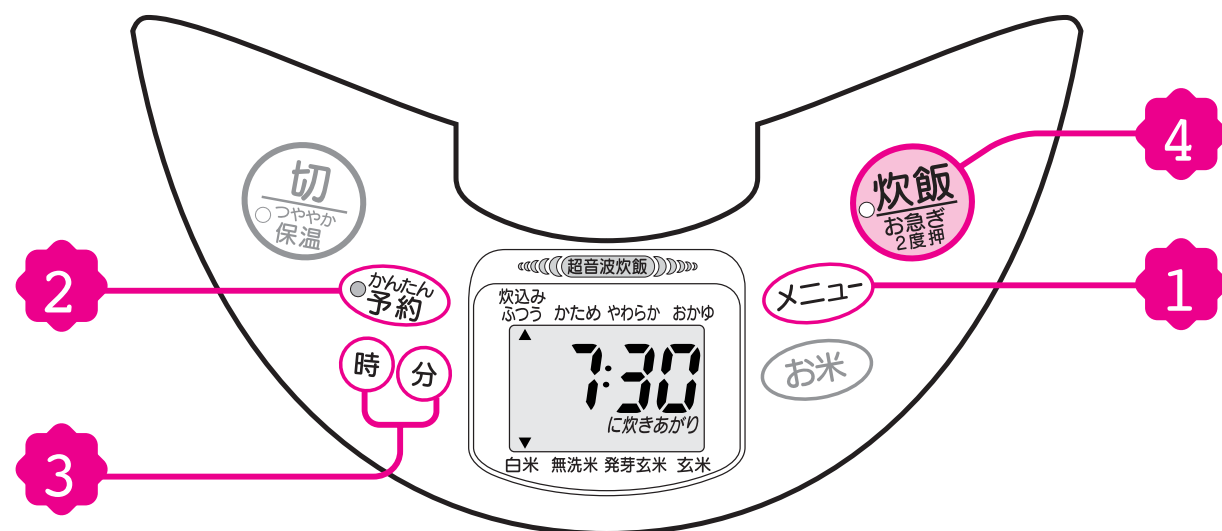
4 炊飯/お急ぎ を押す

炊飯/お急ぎランプ消灯

- 炊きあがり時刻が表示される。

かんたん予約

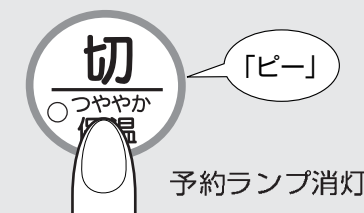
- １～１２時間（１時間単位）後に炊きあがるように予約ができる。
  （ただし、発芽玄米 の おかゆ と 玄米 は　２～１２時間後）
- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない。
  （調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因）
- 予約時間の変更・取消をするときは、切/つややか保温 を押す。

「食べたい時刻」を予約して炊く

予約

- 炊きあがりの時刻を予約して炊く。
  （表示は24時間制。昼の12時は12:00、夜の12時は0:00を表示。）
- 現在時刻の1～23時間50分後まで予約できる。（10分単位）
- 予約を一度セットすると、次回も予約した時刻を記憶している。
  （かんたん予約 と 炊飯/お急ぎ を押すだけで予約炊飯できる。）
- 発芽玄米 の おかゆ と 玄米 は2時間、その他は1時間に満たない時間を予約したときは、すぐに炊飯をはじめる。
- 現在時刻は正しくセットする。ずれていると、予約した時刻に炊きあがらない。➡17ページ
- 夏場の予約は12時間以内にする。
  （長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因）
- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない。
  （調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因）
- 予約中は、現在時刻を表示できません。

予約時刻を変えたいとき

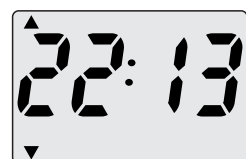
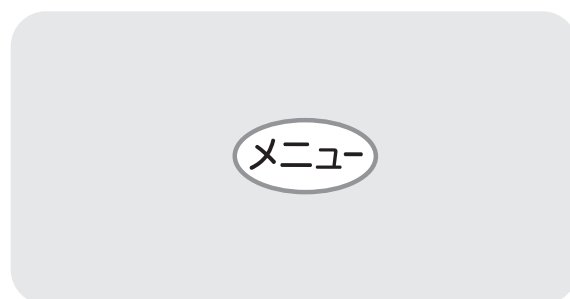
切/つややか保温 を押して、

14ページ 1 からやり直す

予約ランプ消灯

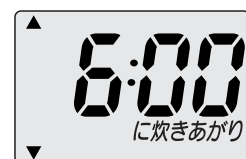
取消すときは 切/つややか保温 を押す
（予約中は 切/つややか保温 以外は受付けない）

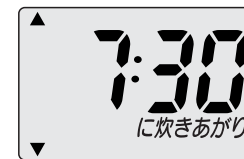
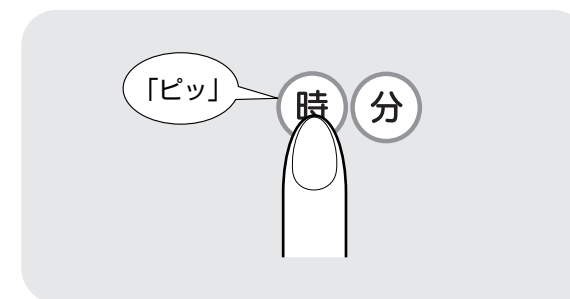
例：午前7：30に食べたいとき

1 現在時刻が正しいか確認して、メニュー などを選ぶ

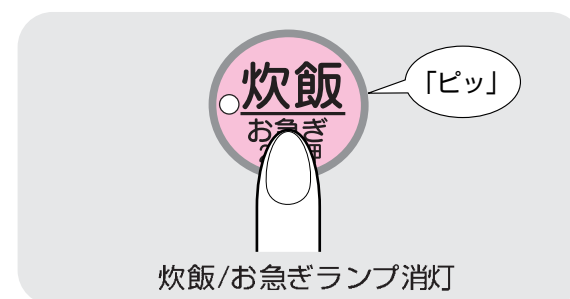
（時計の合わせかた➡17ページ）

- お好みのメニューなどを選ぶ。
  ➡10ページ 1 ～ 2

2 かんたん予約 を1回押す

予約ランプ点灯
炊飯/お急ぎランプ点滅

- あらかじめ6:00がセットされている。
- 押すごとに「時刻の予約」←→「1時間単位の予約」にかわる。
- 「1時間単位の予約」➡13ページ

3 時 や 分 を押して食べたい時刻に合わせる

- 時 は押すごとに1時間進み、分 は押すごとに10分進み、押し続けると早送りする。（0に戻ると「ピピッ」と鳴る。）

4 炊飯/お急ぎ を押す

炊飯/お急ぎランプ消灯

保温について

- 保温は24時間以内にする。
  (黄変・におい・パサつきの原因)
- 保温経過時間を1時間単位で24時間まで表示し、過ぎると現在時刻表示になる。(保温は続けている)
- ふたはきちんと閉める。
  (乾燥・変色・においの原因)
- 少量のご飯は中央にまとめる。
  (少量は長時間保温するとパサついたりふやける場合がある)
- ご飯を入れたまま保温を切らない。
  (温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因)
- 保温中に現在時刻を表示したいときは、切/つややか保温を続けて2回押す。
  (つややか保温ランプが点灯しているか確認する)

次の保温はしない
- 白米以外(炊込み、おこわ、おかゆ等)や、みそ汁、カレーなど汁もの
- 24時間以上
- 冷えたご飯
- ご飯のつぎたし
- よくとがないで炊いたご飯
- しゃもじを入れたまま

■お知らせ■ 保温中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

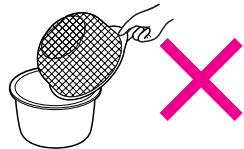
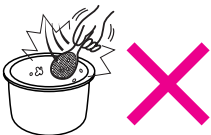
内なべを傷めないために

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いしてください。

フッ素加工(内側)

■ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

- 内なべの上にザルをのせて、米をといだり水切りをしない。

- 内なべの内側や縁部に、ザルやしゃもじを、たたきつけたり、こすりつけない。

- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。

- 酢は使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。

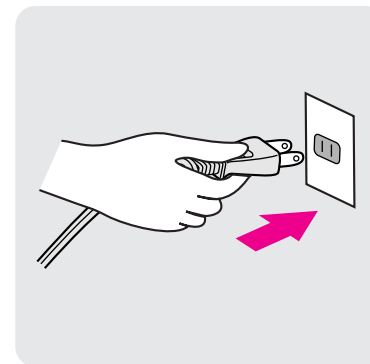
- みがき粉、タワシ類スポンジのナイロン面で洗わない。

- 長い間ご使用になると、水分や蒸気により多少色ムラができます。使用面、衛生面には問題がありませんので、安心してご使用ください。
- フッ素がはがれたり(人体に害はありません)、変形した場合は、お買上げの販売店でお買求めできます。

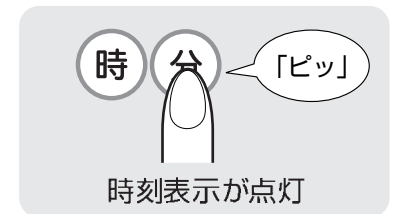
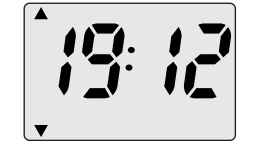
時計の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 予約・炊飯・保温中は現在時刻の変更はできません。
- 24時間表示の時計です。(昼の12時は12：00、夜の12時は0：00)

例：19:10(午後7:10)を19:12(午後7:12)に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 時を2回押す

- 点滅すると時計の合わせができる。
  (分を2回押しても設定できる。)

3 時や分を押して合わせる

- 押し続けると早送りする。
  (0に戻ると「ピピッ」と鳴る。)
- 時刻を合わせたら設定完了。

内蔵の専用電池について(消耗部品です)

電源プラグを抜いても時計を動かすために、内蔵電池を取付けています。

- 寿命は約4～5年(使用条件により異なります。)
- 電池が消耗してくると
  電源プラグを抜いたときに、時計表示や予約などの記憶が消えます。電源プラグを差込むと、炊飯・保温はできますが、毎回、現在時刻を合わせないと予約はできません。
- 電池の交換は
  電池は電気部品に固定されているので、交換はお買上げの販売店にご依頼ください。(有料)

停電したとき(電源プラグを抜いたときも同じです)

炊飯中
- 復帰後、炊飯を続けます。

(停電時間が長いと、うまく炊けないことがあります。)

予約中
- 復帰後、予約どおりに炊きあがります。

保温中
- 復帰後、保温を続けます。
  (長時間の停電でご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。)

お手入れ …毎回行う…

電源プラグを抜いて、本体が冷めてから始めてください。

お願い

次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン、漂白剤、みがき粉、シンナー、アルコール
- スチールタワシ、スポンジのナイロン面、亀の子タワシ

本体の丸洗いはしない（故障の原因）

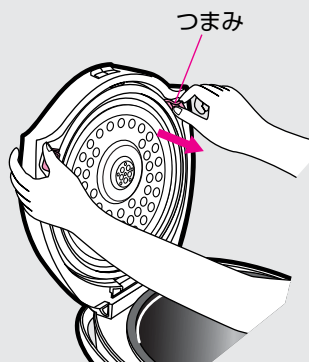
蒸気口

放熱板、カートリッジをはずした後、
かたく絞った布でふく

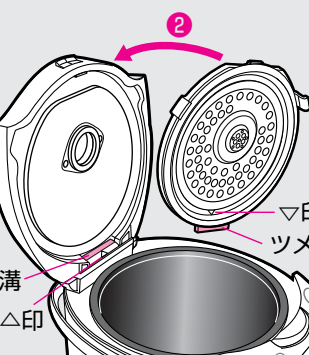
放熱板

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、
よく水洗いする

■はずしかた

片手でふたを押え、片手でつまみを真っすぐ手前に引く。

■取付けかた

❶放熱板の▽印と本体の△印を合わせるように、溝にツメを差込む。

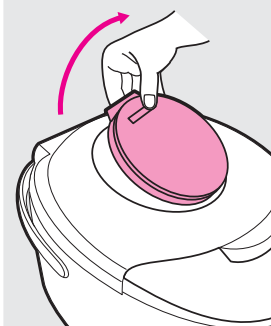
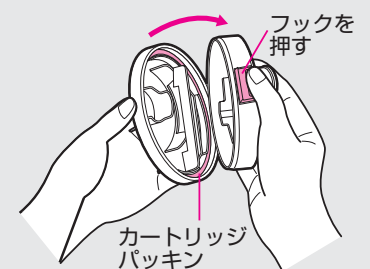
❷上側をカチッと音がするまで押し込む。

底センサー

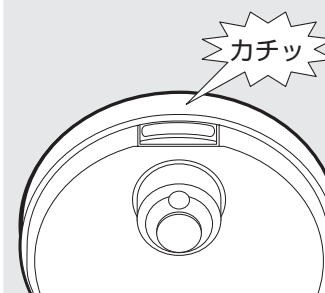
かたく絞った布でふきとる
こびりついた汚れは細かいサンドペーパー（400番程度）で軽くみがき、かたく絞った布でふきとる

カートリッジ・カートリッジパッキン

スポンジで水洗いし、水気をふきとる（おいしさを保つため、よく洗う）
＊スポンジのナイロン面などの固いものでこすらない（傷の原因）

■はずしかた

❶引っ張る。

❷フックを押して、カートリッジを開き、カートリッジパッキンをはずす。

■取付けかた

❶カートリッジパッキンをつける。カートリッジをカチッと音がするまで閉める。

❷ブッシュがついていることを確認する。本体に差込む。

ブッシュのつけかた

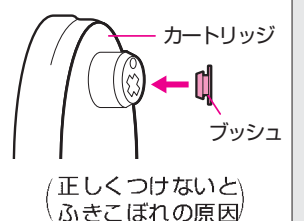
はずれたとき、図のようにつける。

（正しくつけないとふきこぼれの原因）

本体

かたく絞った布でふく

内なべ・しゃもじ・しゃもじ受け

- 冷めてからお手入れする
- 台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
（ナイロン面は使わない）

本体のにおいが気になるとき

❶内なべに 1/3 まで水を入れ、ふたを確実に閉める。
❷ 炊飯/お急ぎ を２回押して、沸とうさせる。
❸約 15 分間、沸とうさせた後 切/つやや か保温 を押す。
❹冷めたら内なべ、放熱板、カートリッジを取出して洗う。

ご飯がうまく炊けないとき

	こんなとき	調べるところ
炊飯	●ご飯が やわらかすぎる、 かたすぎる	●カートリッジ、ブッシュをつけて炊飯しましたか。 ➡19ページ ●米（無洗米は無洗米用計量カップを使う）や水の量は正しくはかりましたか。➡8ページ ●内なべを水平にして水加減しましたか。 ●お米の種類、メニューに合った水位目盛で水加減していますか。 ➡11～12ページ ●(お米)、(メニュー)を正しく選びましたか。➡10ページ [お急ぎ]、無洗米は、かために炊きあがります。 ●お好みに合わせて水の量を加減（半目盛以内）してください。
炊飯	●炊きあがりの ご飯の中央が くぼんで見える	●IH特有のなべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。異常ではありません。
炊飯	●おこげができる	●(お米)、(メニュー)を正しく選びましたか。➡10ページ 次のようなとき、おこげができます。 ・玄米以外のお米を[玄米]で炊飯した。 ・とぎかたが不充分。 ・長時間水にひたした。 ・胚芽米、炊込みの炊飯をした。 ・内なべの外側や本体に、米粒など異物がついている。 ●[無洗米]や炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。 無洗米は軽くすすぐことをおすすめします。
炊飯	●ふきこぼれる	●カートリッジ、ブッシュを正しくつけていますか。 ➡19ページ ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ●水の量が多すぎませんか。内なべの水位目盛より、水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。➡8ページ ●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。➡裏表紙 ●[無洗米]、[おかゆ]を他のメニューで炊飯していませんか。 ➡10ページ
炊飯	●炊込みご飯が よく炊けない	●具と米をかき混ぜていませんか。 また、調味料はよく溶かしましたか。 ●具の量がメニュー集より多すぎませんか。➡32ページ ●水の量が少なくありませんか。 ●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。➡裏表紙
炊飯	●ご飯に薄い膜が できる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分が溶けて乾燥したものです。

故障かな？と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

	こんなとき	調べるところ
保温	●ご飯がにおう、 黄変する、 かたくなる	●保温時間(24 時間まで)は守られていますか。 ●ふたは確実に閉めましたか。 ●カートリッジ、ブッシュを正しくつけていますか。 ➡19ページ ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。 ●内なべ、放熱板、カートリッジをいつもお手入れしていますか。 ➡18～19ページ ●しゃもじを入れたまま、冷えたご飯、冷えたご飯のつぎたしなどの保温をしていませんか。 ●とぎかたが不充分ではありませんか。 ●放熱板など、本体ににおいがついていませんか。 ➡19ページ
保温	●保温中、つゆがつく、 つゆが落ちる	●ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。
本体	●炊飯や保温中に 音がする	●「ブーン」音は内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。 ●「グツグツ」「シュー」等の音は、おいしく炊くために強火で沸騰している音です。
本体	●ご飯が炊けない ●時間が長くかかる ●予約した時刻に 炊けない	●(炊飯/お急ぎ)を押し忘れていませんか。 ●時計は正しくセットされていますか。(24時間制)➡17ページ ●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。➡裏表紙 ●炊飯中に停電しませんでしたか。➡17ページ
本体	●蒸気がもれる	●ふたパッキンに異物が付着していませんか。 ●ふたパッキン、カートリッジパッキンが変形していませんか。 お買上げの販売店で交換してください。(有料)
本体	●電源プラグを差し込んだとき、光がでる	●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためで、故障ではありません。
本体	●(炊飯/お急ぎ)や(切/つややか保温)を押して、しばらくするとブザーが鳴る	●内なべが本体に入っていますか。
本体	●表示部に「A1」などの 表示が出る	●故障内容の表示です。 お買上げの販売店にご連絡ください。

※誤って、内なべを入れずに、水や米を本体に入れてしまったときは、お買上げの販売店にご連絡ください。

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。
故障の状況と表示部の英数字（A1、A2、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F4、F6、F8）を、お買上げの販売店にご連絡ください。

保証とアフターサービス

■保証書

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をお読みのあと､大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から１年です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後６年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

お買上げの販売店かお近くの「三菱電機　修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

「ご飯がうまく炊けないとき」（20 ページ）と「故障かな？と思ったら」（21 ページ）にしたがってお調べください。
なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

◎保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は
技術料＋部品代などで構成されています。

◎修理部品は
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名（IHジャー炊飯器）
2. 形　　名（NJ-　　　）
3. お買上げ日（　　年　　月　　日）
4. 故障の状況

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理窓口 へ

ご相談窓口 へ

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道地区

地区	電話	所在地
札　幌	(011) 890-7520	札幌市厚別区大谷地東 2-1-18
旭　川	(0166) 26-5580	旭川市曙1条 8-1-4
北　見	(0157) 25-7045	北見市柏陽町 577-60
釧　路	(0154) 24-1355	釧路市喜多町 2-25
帯　広	(0155) 35-3111	帯広市西15条南 14-1
苫小牧	(0144) 55-1114	苫小牧市明野新町 2-1-18
小　樽	(0134) 33-3380	小樽市緑 2-28-22
函　館	(0138) 49-0345	函館市西桔梗町 589-57

東北地区

地区	電話	所在地
青　森	(017) 773-8381	青森市大字野木字野尻 37-184
弘　前	(0172) 32-6535	弘前市大字青山 4-20-3
八　戸	(0178) 28-8544	八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8
盛　岡	(019) 637-7454	盛岡市羽場13地割 30-11
水　沢	(0197) 25-4511	水沢市卸町 2-3
釜　石	(0193) 23-4611	釜石市定内町 3-10-1
仙　台	(022) 238-1773	仙台市若林区大和町2-18-23
気仙沼	(0226) 23-8485	気仙沼市田中前 2-9-2
石　巻	(0225) 95-9111	石巻市門脇字四番谷地 16-268
古　川	(0229) 24-3595	古川市米袋字大窪 25-1
秋　田	(018) 865-4471	秋田市八橋三和町 19-36
横　手	(0182) 32-1785	横手市卸町 3-2
大　館	(0186) 42-2781	大館市餅田 2-5-44
山　形	(023) 624-0018	山形市大野目 2-1-21
鶴　岡	(0235) 24-6161	鶴岡市上畑町 5-4
郡　山	(024) 959-6543	郡山市喜久田町卸 1-76-1
会　津	(0242) 27-4426	会津若松市天寧寺町 3-7
原　町	(0244) 24-2842	原町市桜井町 1-173
いわき	(0246) 26-1822	いわき市内郷御台境町鶴巻 75-8

K03A

首都圏地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県

フロントセンター東京
電話 (03) 3424-1111
FAX (03) 3424-1115
東京都世田谷区池尻 3-10-3

甲信越地区

地区	電話	所在地
新　潟	(025) 274-9165	新潟市竹尾卸新町 752-9
長　岡	(0258) 23-3323	長岡市南陽 1-1118-1
上　越	(025) 524-1160	上越市春日山町 3-6-3
長　野	(026) 221-3232	長野市稲葉 904
松　本	(0263) 27-2461	松本市芳川野溝 531
飯　田	(0265) 52-5396	飯田市上郷別府 3367-1
山　梨	(055) 222-2711	甲府市下飯田 1-4-11

東海・北陸地区

愛知県・三重県

フロントセンター名古屋
電話 (052) 721-0131
FAX (052) 721-7268
名古屋市東区矢田南5-1-14

地区	電話	所在地
沼　津	(055) 922-7111	沼津市若葉町 20-1
静　岡	(054) 284-0821	静岡市中原 913
浜　松	(053) 463-8455	浜松市上西町 62-5
岐　阜	(058) 275-0909	岐阜市中鶉 3-24
中津川	(0573) 65-6646	中津川市駒場字町裏 526-2
高　山	(0577) 33-7410	高山市冬頭町 981-5
富　山	(0766) 56-0121	射水郡小杉町青井谷 1-1-1
金　沢	(076) 252-8133	金沢市小坂町西 97
福　井	(0776) 22-6340	福井市問屋町 1-19

関西・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県
兵庫県・京都府・滋賀県・広島県
山口県・島根県・鳥取県・岡山県
香川県・徳島県・高知県・愛媛県

フロントセンター関西
電話 (06) 6454-3901
FAX (06) 6454-3900
大阪市北区大淀中 1-4-13

九州地区

地区	電話	所在地
福　岡	(092) 412-5333	福岡市博多区東那珂 3-1-21
北九州	(093) 653-1231	北九州市八幡東区昭和 2-5-25
佐　賀・久留米	(0942) 45-2661	久留米市東合川新町 7-20
唐　津	(0955) 72-1337	唐津市東城内 6-50
長　崎	(095) 843-0622	長崎市大橋町 23-4
佐世保	(0956) 30-7740	佐世保市木原町 155-1
熊　本	(096) 380-0211	熊本市石原町 326-1
八　代	(0965) 33-5173	八代市緑町 13-1
大　分	(097) 558-8803	大分市向原西 1-8-1
宮　崎	(0985) 56-4900	宮崎市大字赤江字飛江田150-1
延　岡	(0982) 21-3540	延岡市惣領町 25-5
鹿児島	(099) 260-2421	鹿児島市卸本町 7-17
沖　縄	(098) 898-3333	宜野湾市大山 7-12-1

ご相談窓口

購入・買替えのご相談、取扱い方法のお問合わせは
三菱電機お客さま相談センター　受付時間 365日 24時間
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3
■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー　365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■FAX 03-3413-4049

当社家電品についてのご相談やご要望は
地区お客さま相談室（月～金曜日　９：00～17：00　祝祭日を除く）

地区	電話	所在地
北海道	(011) 893-1313	〒004-0041 札幌市厚別区大谷地東 2-1-11
東　北	(022) 231-8282	〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町 2-2-33
首都圏	(03) 3414-9722	〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3
中　部	(052) 972-7222	〒461-0005 名古屋市東区東桜 1-4-3
北　陸	(076) 252-1356	〒920-0811 金沢市小坂町西 81
関　西	(06) 6451-3611	〒531-0076 大阪市北区大淀中 1-4-13
中　国	(082) 278-1322	〒733-0833 広島市西区商工センター 6-2-17
四　国	(087) 879-1190	〒761-1705 香川郡香川町大字川東下 717-1
九　州	(092) 571-2211	〒816-0088 福岡市博多区板付 4-6-35

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K03A

おいしいご飯を食べたい！

昔からおいしいご飯の炊き方を表現するために、言い伝えられてきた言葉に、「はじめチョロチョロ、中パッパ、ブツブツ言うころ火を引いて、赤子泣いてもふたとるな」があります。

これは、「はじめはゆっくり加熱して、次に強火。水が無くなりブツブツ言う頃に加熱をやめ、ふたを開けずに充分蒸らす」という意味。母から子へと伝えられて来たおいしいご飯の炊きかたも、いまではジャー炊飯器のマイコンに記憶され、このＩＨジャー炊飯器にもしっかりと伝えられています。

そんな炊飯器を使っても、よりおいしいご飯を食べるためのいくつかのポイントがあります。

1 自分に合ったお米を、１～２ヶ月で使いきる量で買う

- 米袋に表示された、品種、産地、収穫年度、精米年月をチェック。好みの品種で、精米年月の新しいものを選び、精米されてから夏は１ヶ月、夏以外でも２ヶ月以内に使いきるようにしましょう。
- 購入したお米は長期間保存すると、質が低下します。保管は風通しのよい、涼しい場所にしましょう。

2 お米は付属のカップで正確に計る

- 付属の計量カップはすりきり１カップが約180mL(１合)。一般の料理に使われる計量カップ(200mL)とは違います。必ず、付属の計量カップで正確に計りましょう。（無洗米は無洗米用計量カップを使います。）

3 お米をよくとぐ（無洗米は軽くすすぐことをおすすめします。）

- 必ず水でとぎます。最初はたっぷりの水でさっとかき混ぜ、すぐ水を捨てます。次に米と米をこするように、「といでは水を入れてすすぐ」を水のにごりがなくなるまで繰り返します。水が透明になったら、ザルに上げて30分おいて炊くのがベターですが、洗ってすぐ炊いても、ＩＨジャー炊飯器なら上手に炊けます。

4 水加減を正確にする

- 内なべを水平にし、メニューに合った水位目盛線のお米のカップ数に合わせます。水位目盛は目安です。お米の種類やお好みによって、水加減を半目盛まで調整できます。
- また、お湯(50 ℃以上)を入れてはダメ。お米にきちんと吸水されず、芯のあるべちゃっとしたご飯になってしまいます。

5 炊飯器は平らな場所に置き、なべ底の汚れや水分を拭いて内なべをセット

- 炊きムラをなくすためにも、炊飯器は平らな場所に置いてください。
- また、内なべを本体にセットするとき、なべ底の汚れや水分は必ず拭き取ります。本体に内蔵されているセンサーが正確に働くようにするためです。

6 炊き上がったら、ご飯をほぐす

- 炊き上がったら、約15分以内にご飯をほぐします。底からすくい上げるように全体をほぐし、余分な水分を逃がします。そのままにしておくと、べたつきの原因になります。
- また、放熱板に付いている水滴も、拭き取っておきましょう。

7 保温の場合、中央に寄せる

- パサつきを押さえるために、ご飯は中央に寄せて保温します。
- それでも、長時間保温すると、パサついたり、ふやけたりすることがあるので、早めに食べきりましょう。

8 少ない量の保温はさける

- やはり、ご飯は炊きたてがおいしいもの。特に少量のときは、保温はせずに冷凍にして、電子レンジなどであたため直すとおいしく食べられます。

仕　様

項目		仕様
電　　源		交流 100V　50-60Hz
消費電力(W)	炊飯時	710
	保温時	20
炊飯容量(最小〜最大)(L)	ふつう･かため･やわらか･胚芽米(白米･無洗米･発芽玄米)	0.09〜0.63　(0.5〜3.5合)
	ふつう(玄米)	0.18〜0.54　(1〜3合)
	炊込み(白米･無洗米･発芽玄米)	0.09〜0.54　(0.5〜3合)
	炊込み(玄米)	0.18〜0.36　(1〜2合)
	おこわ(白米)	0.18〜0.54　(1〜3合)
	すし(白米･無洗米)	0.18〜0.63　(1〜3.5合)
	おかゆ	0.09〜0.18　(0.5〜1合)
	お急ぎ	上記最大容量の60％まで
コードの長さ(m)		1.0（自動コードリール）
外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)		228×317×184
質量(kg)		3.6
構造方式		●予約・炊飯・むらし自動方式 ●メモリータイマー式 ●ステンレス･アルミニウム5層構造内なべ ●オールシーズン均一保温 ●安全装置つき(底センサー+温度ヒューズ)

- 保温時の消費電力は、電圧100V、室温20℃の平均電力です。
- 電源が「切」の状態での消費電力は、約1.5Wです。（電源プラグを接続した状態）
- この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.
  No servicing is available outside of Japan.

愛情点検

★長年ご使用の
ジャー炊飯器の点検を！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか		ご使用中止
	●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●自動的に切れないときがある。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●その他の異常・故障がある。	故障や事故防止のため電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

ZT933Z630H01 ＊